

Die Kürbis-Kokos-Variante überzeugt die Jury

GALLUS Beim Suppenfest wird viel Wert auf umweltschonende Zubereitung gelegt

Man lernt nie aus, wenn es um Suppen geht. „Gazpacho hätte ich mir anders vorgestellt, eher sämiger“, sagt Aneva von der 8c in der Paul-Hindemith-Schule. Doch die klassische südspanische Tomatensuppe ist eher dünnflüssig, schmeckt und erfrischt aber trotzdem. „Die ist gesund, wir essen sie oft im heißen Sommer“, sagt Maria Frades von der AG Nachhaltigkeit im Mehrgenerationenhaus..

Von der mit Tomaten und Paprika gekochten Pizzasuppe des Sportkreises Frankfurt bis zur süßen fruchtigen Ashurasuppe des Mehrgenerationenhauses reicht das Angebot beim siebten Suppenfest „Gallus gibt GasT“ an der Quäkerwiese. Und Aneva gehört zusammen mit ihrem Lehrer Thomas Odemer zu der sechsköpfigen Jury, die sich durch all die Rezepte hindurchtesten soll – gar nicht so einfach bei der Vielzahl der Geschmäcker.



Emine Khalil und Stefanie Hartmann (beide vom Sportkreis Frankfurt) füllen Jurorin Jessica Wiegand (v.l.) die Suppenschüssel. FOTO: RAINER RÜFFER

Keinen ganz einfachen Tag hat auch der Stadtteilarbeitskreis Gallus, in dem sich das Quartiersmanagement, das Mehrgenerationenhaus, das Kinder- und Familienzentrum Monikahaus, die Integrative Drogenhilfe, der Internationale Bund und die Jugendkulturwerkstatt Falkenheim Gallus

als Organisatoren zusammengeschlossen haben: Denn das Wetter scheint es mit dem Suppenfest nicht gut zu meinen. „Egal, wir lächeln den Regen einfach weg“, meint Kristin Friedrich vom Mehrgenerationenhaus – und tatsächlich lassen sich bis zu 250 Besucherinnen und Besucher von

dieser positiven Stimmung anstecken.

Doch nicht nur bei den leckeren Suppen aus möglichst umweltschonenden und vegetarischen oder veganen Zutaten ist Nachhaltigkeit ein Thema. So soll eine Ausstellung mit Upcycling für Kleidung, Spielzeugtauschbörse und vielen weiteren nachhaltigen Bildungsangeboten das Suppenfest bereichern. Zu sehen ist davon eine Fotoausstellung des Galluszentrums zum Thema Natur im Gallus. „Den Rest mussten wir wetterbedingt leider absagen, doch wir holen das bis zum lebendigen Adventskalender nach“, erklärt Jessica Wiegand vom Verein Kinder im Zentrum Gallus.

Einiges fiel dem Wetter zum Opfer

Dafür sorgen der Dudelsackspieler Christoph Gerke und die Trommelgruppe „Power of Drum-

ming“ für musikalische Stimmung, während das Kinderhaus Gallus Geschicklichkeitsspiele anbietet und Armbänder bei der Integrativen Drogenhilfe gestaltet werden. „Die Graupensuppe schmeckt lecker und erinnert mich an meine Kindheit“, meint Alexander Mitsch, Grünessprecher im Ortsbeirat 1 (Altstadt, Bahnhofsviertel, Europaviertel, Gallus, Gutleut, Innenstadt).

„Die Pizzasuppe und die vegetarische Gulaschsuppe der Integrativen Drogenhilfe haben es mir angetan“, findet Besucherin Nathalie Schunk. Eigentlich sei sie Fleischesserin, aber es gebe inzwischen gute Ersatzprodukte auf pflanzlicher Basis. Auch die Jury prüft sich weiter durch, neutralisiert zwischendurch die Geschmacksnerven mit Mineralwasser.

Vergeben werden die Punkte für die insgesamt 14 Suppen vor allem nach der Konsistenz in der

Zubereitung und geschmacklichen Abrundung mit verschiedenen Gewürzen. „Zu wenig Salz oder Pfeffer gibt genauso Abzüge wie Überwürzung“, erklärt Odemer. „Und es ist überraschend, dass die Suppen ganz unterschiedliche Aromen und Texturen aufweisen“, ergänzt Aneva. Es scheint Favoriten zu geben, etwa indische vegane Suppen oder eine individuell zubereitete Gemüsebrühe – aber so genau will das niemand sagen.

„Bei vergangenen Suppenfesten durften die Besucherinnen und Besucher selbst bewerten. Aber es gab dann Schulkassen, die der Suppe ihrer Schule besonders viele Punkte gegeben haben“, meint Friedrich. Am Ende gewinnt die Kürbis-Kokos-Suppe vom Monikahaus und erhält den Pokal der Jugendkulturwerkstatt Falkenheim – selbst und nachhaltig aus Metallteilen gebaut.

GERNOT GOTTWALS